

**Produktbezeichnung:** P.S. Pf.Leberwurst Ring geräu.2xca.375g

**Artikel-Nr.:** 85863

**Gültig ab:** 21.05.2021

## 1. Produktbeschreibung

Die Pfälzer Leberwurst ist eine traditionell in der Pfalz hergestellte Kochwurst. Im Gegensatz zu den Leberwürsten anderer Regionen ist sie grau, da kein Pökelsalz verwendet wird.

## 2. Zutaten

54% Schweinefleisch, 22% Schweineleber, Speck, Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze, Kräuter, Emulgator: E472c; Stabilisator: E262; Rinderkranzdarm, Rauch.

Kann Spuren von **Senf** und **Sellerie** enthalten.  
Unter Schutzatmosphäre verpackt.

## 3. Allergene Zutaten (lt. Anhang II der VO (EU) 1169/2011)

Glutenhaltiges Getreide	Nein	Krebstiere	Nein
Eier	Nein	Fisch	Nein
Erdnüsse	Nein	Soja	Nein
Milch (einschließlich Laktose)	Nein	Schalenfrüchte	Nein
Sellerie	Spuren	Senf	Spuren
Sesamsamen	Nein	Schwefeldioxid und Sulfite	Nein
Lupinen	Nein	Weichtiere (Mollusken)	Nein

## 4. Nährwerte/100g

Energie kJ/kcal	1.492/361
Fett	33 g
- davon gesättigte Fettsäuren	14 g
Kohlenhydrate	4 g
- davon Zucker	1 g
Eiweiß	13 g
Salz	2,1 g

Diese Spezifikation ist ab dem Gültigkeitsdatum (siehe oben) bis zum Widerruf oder Zusendung einer aktualisierten Fassung gültig.  
Alle Angaben zu 'allergenen Zutaten' stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnis und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Spezifikationen unserer Vorlieferanten begrenzt zugesichert werden. Eine Kreuzkontamination mit den als 'nein' gekennzeichneten Zutaten kann aufgrund des Herstellungsprozesses nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Dieses Produkt entspricht den geltenden deutschen und europäischen Rechtsnormen.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Es unterliegt keiner automatischen Aktualisierung.

## **5. Produkt- & Verpackungsdaten**

Stückgewicht:	ca. 375g
Preiseinheit:	Kilogramm
Bestelleinheit:	Packung
Nettogewicht:	ca. 750g
Hülle:	Rinderkranzdarm
Verpackungstyp:	Unter Schutzatmosphäre verpackt
Minimale Laufzeit des Artikels ab Wareneingang (Tage):	15
Lagertemperatur:	Bei max. +7°C mindestens haltbar bis:

## **6. GTIN:**



## **7. GVO-Erklärung**

Nach bestem Wissen kann bestätigt werden, dass das Produkt ohne gentechnisch veränderte Bestandteile im Sinne der EU-VO 1829/2003 und EU-VO 1830/2003 produziert wird und somit keiner entsprechenden Kennzeichnungspflicht unterliegt.

## **8. Bestätigung der Gültigkeit**

Diese Produktspezifikation wurde durch unsere Qualitätssicherung freigegeben.

Diese Spezifikation ist ab dem Gültigkeitsdatum (siehe oben) bis zum Widerruf oder Zusendung einer aktualisierten Fassung gültig.  
Alle Angaben zu 'allergenen Zutaten' stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnis und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Spezifikationen unserer Vorlieferanten begrenzt zugesichert werden. Eine Kreuzkontamination mit den als 'nein' gekennzeichneten Zutaten kann aufgrund des Herstellungsprozesses nicht vollständig ausgeschlossen werden.  
Dieses Produkt entspricht den geltenden deutschen und europäischen Rechtsnormen.  
Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Es unterliegt keiner automatischen Aktualisierung.